

秋の旬彩

Kaiseki Autumn Seasonal Menu 6-Course
Autumn Seizoens-Kaiseki – 6-gangenmenu €110
Sake/Wine Pairing – 4 Glasses €32

前菜 Appetizer

蓮草蟹菊花浸し Crab & Chrysanthemum Spinach, Light Dashi,
合鴨柿餡かけ Roasted Duck with Persimmon Sauce, Geroosterde eend met kaki-saus
スモークサーモン奉書巻き Smoked Salmon Wrapped in Daikon, Gerookte zalm, gewikkeld in daikon
牡蠣オイル漬け Oysters Marinated in Oil, Oesters gemarineerd in olie
紫芋カステラ Purple Sweet Potato Castella, Castella met paarse zoete aardappel
雲丹茶碗蒸し Steamed Egg Custard with Sea Urchin, Gestoomde eiercustard met zee-egel

お碗 Seasonal Soup

鯛と茸の土瓶蒸し
Sea Bream & Mushroom Broth Served in a Traditional Teapot

お造り Sashimi

鮪、はまち、サーモン、甘海老、鱸、ベタ
Tuna, Yellowtail, Salmon, Sweet Shrimp, Sea Bass, Seared Vinegar-Marinated Mackerel

お凌ぎ Interlude Dish

帆立柚香焼き、赤海老
● *Yuzu-Grilled Scallop & Mussels, Met yuzu gegrilde coquille & Mosselen*

強肴 Main dish

牛肉とラムチョップの朴葉焼き
Beef & Lamb Chop Grilled on a Hoba Leaf, Rundvlees & lamskotelet gegrild op een Hoba-blad (magnoliablاد)
Optioneel: A5 Japanese Wagyu Sirloin +€37,50

デザート Dessert

栗クリームブリュレ、抹茶アイス、季節のフルーツ
Chestnut Crème Brûlée, Matcha Ice Cream & Seasonal Fruits,
Kastanje-crème brûlée, matcha-ijs & seizoensfruit